

Gacetilla – Tecno Fidta 2026

Del 15 al 18 septiembre 2026



Tecno Fidta 2026 abrió sus puertas con una jornada enfocada en el futuro y el desarrollo de la industria alimentaria

Buenos Aires, septiembre 2026.- El evento que nuclea a toda la cadena de valor de la industria del procesamiento de alimentos se extiende hasta el viernes 18 de septiembre. El miércoles se realizará la inauguración oficial.

Una vez más, la **Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes** encendió las luces de La Rural Predio Ferial de Buenos Aires con lo último en maquinaria, productos y soluciones. En su primera jornada, se realizaron diferentes charlas y capacitaciones abiertas para todos los visitantes.

En el Auditorio Abierto, el cronograma comenzó con la conferencia **"IIAR en Latinoamérica: seguridad y eficiencia en refrigeración natural"**, donde Luis Adur, Vicepresidente para el Cono Sur del Comité Internacional del IIAR, disertó sobre el rol de la entidad en la región e invitó a recorrer el espacio que tienen en la exposición junto con ADIMRA y Maquinaria Argentina para Alimentos.

A continuación, se desarrolló el programa de **Conferencias de los expositores**. La charla **"Cómo optimizar tu cadena de suministro con Inteligencia Artificial"** estuvo a cargo de Tiziano Giangreco, de Solution Principal. Luego, Adwy van den Berg, Director de EHEDG; Guillermo Rubino, Presidente de la Sección Regional de EHEDG Argentina; y Joshua Rodulfo, Gerente de Marketing y Proyectos de EHEDG, dialogaron sobre **"Cómo el diseño sanitario puede determinar el éxito o el fracaso de su negocio"**.

Por su parte, el especialista en ingeniería de materiales, Ricardo Feldman, encabezó la conferencia **"Ingeniería sanitaria en acción: el futuro de la soldadura higiénica y fabricación nacional de bombas"**, donde presentó los seminarios de soldadura TIG que realiza Famiq. Y la Técnico Comercial de Protex Argentina, Nora Ramos, brindó **"Soluciones para la industria alimenticia"**, con herramientas prácticas, técnicas de aplicación y los errores más comunes que afectan la durabilidad y el rendimiento de los productos.

Más tarde, en la charla **"Bacteriófagos: aliados invisibles para una nueva era de inocuidad alimentaria"**, participaron la Dra. Mariángeles Briggiler Marcó, Investigadora Independiente del CONICET y Jefa de Trabajos Prácticos en la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, en Santa Fe; y el Dr. Diego Mercanti, Investigador Adjunto del CONICET y Profesor Adjunto en la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, en Santa Fe.

En el siguiente link se puede ver el [cronograma de charlas y Conferencias de los Expositores](#).

La expo recién empieza, qué más nos espera en Tecno Fidta 2026

Este miércoles, en la segunda jornada de Tecno Fidta 2026, el Instituto Internacional de Refrigeración Natural (IIAR) Capítulo Regional Sur desarrollará la **1ª Jornada de Mantenimiento en Vivo**, donde brindarán herramientas y conocimientos teórico-prácticos tanto a usuarios finales como a técnicos que operan diariamente en las salas de máquinas.

También se desarrollará la **VII Jornada de Alimentos**, que comienza a las 14:30 h bajo la consigna: *“De la ciencia al consumidor: tecnologías digitales y procesos innovadores para alimentos más seguros y de mayor calidad”*. Organizada junto a **Red Alimentaria, GS1 Argentina, INTI e INTA**, cuenta con certificación de calidad ISO 9001:2015. Más información [aquí](#).

La agenda continúa el jueves 17 de septiembre desde las 14 h con la **XXII Jornada Refrigeración Industrial**, también organizada con Red Alimentaria. Contará con charlas de actualización y capacitación. Para más información ingrese [aquí](#).

El día jueves también tendrá lugar, en paralelo a la exposición, la segunda edición del **Campeonato Mundial de Carnes - CMDC®**, donde se elegirán los mejores Bifes Anchos y Bifes Angostos del mundo. Con la organización del Dr. Luis Barcos, Messe Frankfurt Argentina y AmeriCarne, este certámen busca ampliar aún más el espacio de innovación, excelencia e intercambio del sector.

Cabe destacar que a lo largo de los cuatro días se realiza la **Ronda de Desarrollo de Proveedores para la Industria Alimentaria, Aditivos e Ingredientes – Tecno Fidta 2026**, organizada por Messe Frankfurt Argentina junto a la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional. Allí se reúnen compradores extranjeros y empresas nacionales con el objetivo de posicionar la industria a nivel internacional.

Si sos parte de la industria alimentaria, no podés dejar de recorrer Tecno Fidta 2026, organizada por **Messe Frankfurt Argentina**. Todavía estás a tiempo de acreditarte, más info en: www.tecnofidta.com

Redes Sociales:

<https://www.facebook.com/TecnoFidta>

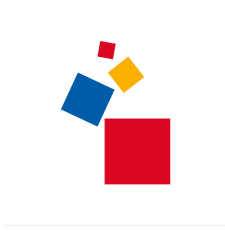
<https://twitter.com/TecnoFidta>

<https://www.instagram.com/tecnofidta/>

<https://www.linkedin.com/showcase/tecnofidta>

Hashtags

#TecnoFidta

**Contactos de prensa:****Natalia Porta**

Gerente de Comunicación y Prensa

Carolina Del Pozo

Jefa de Comunicación y Prensa

www.ar.messefrankfurt.com

Camila Loch

Consultora de prensa

Mauro y Asociados

Tel: +54 2324 558730

cloch@mauroyasociados.com.ar

Información sobre Messe Frankfurt Argentina

Es la filial local de Messe Frankfurt GmbH, la empresa líder en organización de exposiciones profesionales del mundo. El objetivo de sus eventos es promover encuentros de negocios reales que estimulen a los mercados regionales, alienten al mercado interno y a su vez insten al desarrollo del polo tecnológico en cada área. Actualmente el portfolio de eventos de Messe Frankfurt Argentina incluye las exposiciones: Automechanika Buenos Aires, BIEL Light + Building Buenos Aires, Emitex, Simatex, Confemaq, ExpoFerretera, Hotelga, Intersec Buenos Aires, Salón Moto, Tecno Fidta y Arminera. Además, realiza numerosos congresos y eventos especiales para terceros, como Argentina Oil & Gas Expo Buenos Aires, Argentina Oil & Gas Expo Patagonia y ExpoEFI, entre otras.

Más información en: www.ar.messefrankfurt.com

Más información sobre el Grupo Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/background-information